

100 RESEP MINUMAN

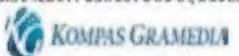
# Mocktail 1991

PALING DIMINATI ALA RESTO DAN CAFE





PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA, JAKARTA



### 100 RESEP MINUMAN

## Mocktail

PALING DIMINATI ALA RESTO DAN CAFE



GM 21001130047 ISBN 9789792293616

C Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5, II. Palmeroh Barat 29 – 37, Jakarta 10270

Editor: Intorina Hardimon Up Coba Resep: Miftah Sanaji Foto & Desain Grafis: Miftah Sanaji

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI, Jakorta 2013

Has apto dixindungi oleh Undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanikal sebagian atau seluruh isi buliu se tanpa ian tertuks dari Penerbit.

Songsi pelanggaran pasal 72 undang-undang no. 19 tahun 2002 tentang pelanggaran Tentang Holi Capta

- Ecrongsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksid dalam pasai 2 ayai (1) atau pasai 49 Avat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara marung-masing paling singket 5 (satu) balan dari/atau denda paling sedikit Rp. 1.000.000.00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dari/atau denda paling banyak Rp. 5.000.000.000.00 (lima miliar rupiah).
- 2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan atau menjusi kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hali cipta atau hali terkait sebagaimana dimoksud pada Akat (1), dipidana dengan pidana persara paling lama 5 (lima) tahun daruatau denda paling baryak Ro 500,000,000,000 (lima ratus juta rupish).

Dicetok oleh PT Centro Inti Medio

Isi di luar tanggung iawab Percetakan

### Prakata

Mocktail adalah minuman segar yang tidak mengandung alkohol. Karena itulah mocktail bisa dijadikan minuman ringan. Berasal dari kependekan kata 'mock' dan 'cocktail', mocktail bisa disebut versi tidak beralkohol dari cocktail.

Di bar dan restoran, menu cocktail biasanya juga disertai dengan pilihan mocktail.

Mocktail bisa dijadikan suguhan pesta dan bisa diminum oleh semua umur.

Apalogi warnanya cerah dan bisa dikreasikan sesuai selera. Rasanya bisa manis, asam, creamy, pedas, atau seperti rempah, tergantung kombinasi minuman.

Bahan penyusun mocktail bisa bermacam-macam, mulai dari sari buah, sirup, es krim, susu, yogurt, ekstrak vanila, madu, hingga sayur. Pembuatan mocktail bisa dikreasikan sebebas mungkin, namun ada pula yang menuruti resep klasik.

Anda bisa menggunakan botol shaker seperti yang digunakan para bartender. Masukkan bahan-bahan ke dalamnya, tambahkan es batu, kocok-kocok hingga tercampur rata, lalu tuangkan di gelas-gelas cantik. Beri hiasan potongan buah segar dan tambahkan sedatan warna-warni.

Buku ini memuat 100 Resep Minuman *mocktail* yang bisa Anda pilih dan coba. Dan besiaplah menikmati kesegaran minuman mocktail buatan sendiri.





Prakata	3
Pendahuluan	6
1. Tropical Orange	12
2. Orange Orchart	13
3. Curocao Lime	14
4. Double Berry	15
5. Jamaican Smoothie	16
6. Lemon Grass	17
7. Manggo Mint	18
8. Sexy Strawberry	19
9. Green Apple	20
10. Passionfruit Fresh	21
11. Mountain Blue	22
12. Coco Kiwi	23
13. Fruit Punch	24
14. Manggo Splash	25
15. Ice Roinbow	26
16. Lychee Manggo	27
17. Sunset	28
18. Rose Milk	29
19. Melon Farmer	30
20. Blue Ocean	31
21. Sunrise	32
22. Pome Stor	33
23. White Lychee	34
24. Strowberry Milk	35

25. Strawberry Honey	36
26. Green Monggo	37
27. Classic Shirley	38
28. Ice Maple	39
29. Green Milk	40
30. Red Flay	41
31. Salsa Orange	42
32. Dates Mint Honey	43
33. Rose Milk Tea	44
34. Orange Yoghurt	45
35. Banana Milk	46
36. Coconut Twisty	47
37. Lychee Tea	48
38. Guava Frizz	49
39. Apple Twisty	50
40. Kiwi Lemon	51
41. Fruitstor Suite	52
42. Rainbow Frosty	53
43. Could De coco	54
44. Dates Honey	55
45. Strawberry Float	56
46. Berry Frosty	57
47. Blue Lime	58
48. Blackberry Float	59
49. Apple Dragon	60
50. Honey Mint	61



51. Orange Coktail	62
52. Melon Yoghurt	63
53. Peach Yoghurt	64
54. Blue Floot	65
55. Cofee Float	66
56. Manggo Greenberry	67
57. Blackcurrent Melon	68
58. Orange Float	69
59. Apple Tea	70
60. Blue Frizz	71
61. Citroen Monggo	72
62. Oranges Pome	73
63. Mix Tangerine	74
64. Lychee Strawberry	75
65. Greenberry Float	76
66. Lemon Strawberry	77
67. Lemon Tea	78
68. Guava Passion	79
69. Apple Juice Mint	80
70. Orange Manggo	81
71. Pome Orange	82
72. Peach Yoghurt	83
73. Orange Pineapple	84
74. Poech Tea	85
75. Orange Tea	86
76. Picasso	87

77. Rose Float	88
78. Strowberry Mint Juice	89
79. Passionfruit Lime	90
80. Carrots Rose Juice	91
81. De Rosella	92
82. Lime Fruit	93
83. Banana Mix Fruit	94
84. Manggo Tangerine	95
85. Apple Citroen	96
86. Java Sweet Tamarind	97
87. Mint Lime	98
88. Fruit Star Frizz	99
89. Pure Strawberry	100
90. Greenberry Melon	101
91. Melon Fruit	102
92. Manggo Green Tea	103
93. Dutch Eggplant	104
94. Blue Star	105
95. Strawberry Lime	106
96. Guava Frozen	107
97. Blue Lychee	108
98. Blue Fantasy	109
99. Vanilla Starfruit	110
100. Black Sweet	111
Tentana Penulis	112

### Sebelum memulai...



Ada beberapa jenis mocktail. Yang pertama adalah mocktail sada biasa. Yaitu minuman bersada dengan campuran sirup biasa. Mocktail jenis ini merupakan mocktail yang sangat mudah. Cukup dengan mencampur sada dengan sirup, lalu beri irisan buah sebagai garnis (jika perlu), siap dihidangkan. Wamanya dapat kita alur dari campuran sirupnya.

Yang kedua, sebagai mocktail yang paling umum, adalah *mocktail* buahbuahan. Ya, kebanyakan kita mengenal mocktail dengan bahan buahbuahan. Selain segar, warnanya pun dapat bervariasi sesuai selera. Warna yang kita inginkan dapat berasal dari warna asli buah-buahan yang kita buat.

Yang ketiga, kita dapat membuat mocktail dari bahan yang agak "berat" atau manis, seperti cake atau es krim.

Sirup adalah cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, namun hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mengendapkan kristal. Kekentalan sirup disebabkan oleh banyaknya ikatan hidrogen antara gugus hidroksil pada molekul gula terlarut dengan molekul air yang melarutkannya.

Minuman sirup adalah sebagai minuman beraneka ragam yang disajikan baik dalam acara-acara resmi, ataupun acara santai, baik di rumah bersama keluarga maupun di pertemuan-pertemuan.

Sirup juga dapat digunakan dalam makanan, minuman, industri permen dan lainnya. Berdasarkan kepekatan gulanya, minuman ringan dibagi menjadi dua yaitu minuman siap minum dan minuman yang masih memerlukan pengenceran sebelum diminum (sirup). Sirup biasanya diencerkan dahulu sebelum diminum. Dalam penggunaannya, sirup disuplementasikan dengan flavour, zat warna, asam, serta distabilkan dengan pengawet.

Sirup dapat disimpan lama tanpa penambahan bahan pengawet dan tanpa proses sterilisasi dalam pengemasnnya karena tingginya kadar gula dan pH yang rendah.

Pembuatan sirup cukup mudah, dan dapat dikerjakan dengan bahan dan alat-alat sederhana seperti:

#### BAHAN BUAH

Penggunaan bahan buah yang rasanya asam seperti jeruk, mangga, nanas, markisa, leci, ataupun nan buah seperti jahe, pala, kulit salak, kayu manis, dan lain sebagainya.

#### PEMANIS-

Gula pasir putih bersih.

#### ESENS:

Berlungsi untuk memperkuat rasa pada buah itu sendiri.

#### ASAM CITRUNE

Berguna untuk menambah rasa asam pada sirup.

#### BAHAN PENGAWET:

Bahan ini digunakan untuk mencegah efek basi dan reaksi pencoklatan buah.

#### GLUKOSE SYRUP:

Zat ini bisa mencegah cairan gula bisa mengkristal kembali.

#### PEWARNA

Bahan pewarna yang aman untuk minuman.

### Contoh Aneka Rasa Sirup

SIRUP LOKAL:

Apple Cranberry

Anggur Merah

Anggur Putih Blackcurrent

Blueberry

Citroen

Coco Pandan

Coffee Delima

Frambozen

Fruit Punch Greenberry

Jambu Biji

Jeruk

Jeruk Susu

Jeruk Nipis

Jeruk Keprok

Kurma

Lychee

Lemon

Melon Susu

Melon Hijau

Mocha

Terong Belanda

Pisang Amban

Rospberry

Markisa

Managa

Mangga Gedong

Nanas

Pisang Susu

Pisang Ambon

Rose

Rose Milk

Rozen

Strowberry

Strawberry Milk

Sirsak

Vanilla

Terong Belanda

#### SIRUP TRADISIONAL:

Alang-alang

Asem Jowa

Beras Kencur

**Belimbing Wuluh** 

Belimbing Lingir

Jahe

Kayu Manis Kowista

Kulit Salak Kulit Manggis

Kunir Asem

Nangka

PalaTemu Lawak

Apple

Rosella

Serbot

Secong

Apricot

Almond Blueberry

Basil

Buble Gum

Blackberry

Blockcurrent

Caramel

Cherry Plum

Fruit Punch

Green Apple

Grenadine

Green Banan

Hazelnut

Lime

Mint

Mople

Peach

Pineoppie

Pomegranate

Soco Amaroto



### Contoh pembuatan Sirup Esens dan Sirup Buah Asli

### Resep Sirup Esens Sirup Melon

#### BAHAN:

1000 gr gula pasir
750 ml oir putih
1 sdt esens melon
½ sdt peworna hijau
½ sdt asam citrun
1 gr pengawet (jika perlu)

#### CARA MEMBUAT:

- Rebus glukose syrup, gula pasir, dan air, setelah mendidih, angkat. Masukkan pengawet yang sudah dicairkan dengan sedikit air.
- Setelah agak dingin, tambahkan esens melan, dan pewarna hijau.
- Kemudian setelah dingin, beri asam sitrun, tuang dalam botol panas yang sudah disterilkan.

### Resep Sirup Buah Asli Sirup Mangga

#### BAHAN:

1000 gr gula pasir 1000 ml air putih 1000 gr mangga matang 1 sdt esens mangga ½ sdt pewarna kuning ½ sdt asam citrun 1 gr pengawet (jika perlu)

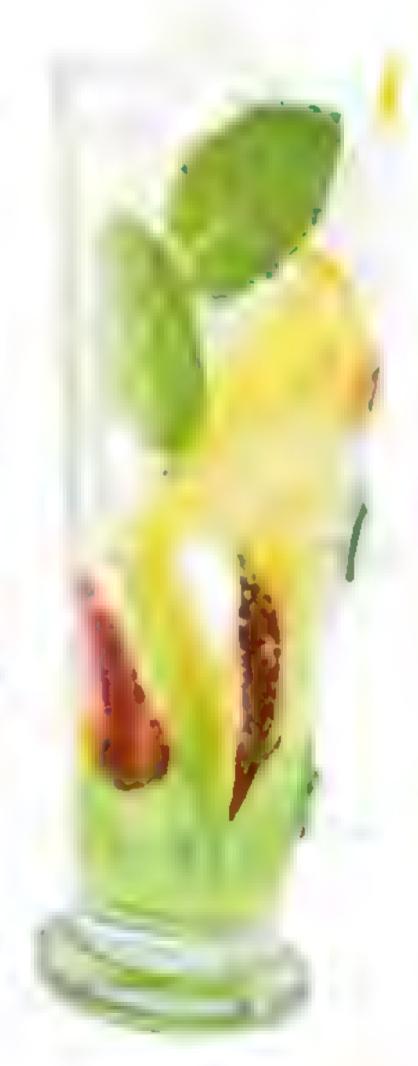
#### CARA MEMBUAT:

- Kupas buah manggo, blender sampai halus, saring.
- Rebus air bersoma gula posir dan buah mangga selama ± 10 menit dengan suhu tetap 80° C. Angkat.
- Setelah ogak dingin, baru masukkan asam sitrun, pewarna, dan esens mangga. Aduk sampai semua bahan tercompur rata.



### Tips Pembuatan Sirup

- Sirup bisa dibuat dengan buah asli atau esens perasa, atau keduanya. Sirup yang dibuat dengan buah asli, hasilnya tidak sejemih sirup yang dibuat dengan esens perasa. Tetapi dan rasa tentu saja yang lebih segar sirup dan buah asli.
- Pembuatan sirup harus menggunakan alat-alat yang benar-benar bersih supaya sirup tidak berjamur. Botol harus steril, kering, dan tidak berbau dengan cara mencuci bersih, rebus bersuhu 80°C, atau dikukus, lalu keringkan. Jangan memasukkan sirup jika botol masih berair.
- Gunakan gula pasir putih dan bersih. Ketika memasak gula Anda akan menemukan lapisan busa di permukaan iarutan aduk sebentar lalu teruskan memasak Busanya akan berkurang busa yang tersisa dapat Anda buang.
- Sirup yang baik harus kental. Untuk itulah campuran iarutan gula dan larutan gula harus dimasak kembali.
   Sirup akan mengkristal kalau terlalu iama dimasak.
- Untuk pembuatan sirup mumi tanpa tambahan juice buah asli, sebaiknya tambahkan Glukose syrup sebanyak 100 gram tiap 1 kg gula, ogar sirup tidak mengkristal kembali.
- Setelah agak dingin baru masukkan pewarna makanan, esens perasa (flavour).
- Jika mau diben pengawet makanan perbandingan ukurannya I gr untuk I liter cairan. Caranya pengawet dicairkan dulu dengan sedikut air, dimasukkan ketika sirup sudah diangkat dan atas kompor, namun masih dalam keadaan agak panas.



## Contoh Wama Sirup







25 ml sirup fruit punch

100 gram es batu

150 ml soda tawar

#### **CARA MEMBUAT:**

- Tuang sirup jeruk susu, sirup markisa dan sirup fruit punch ke daiam gelas.
- Tombahkan es batu. Tuang sada sampai penuh, dan sajikan segera.

### Orange Orchart GELAS UKURAN 12 OZ (350 ML) BAHAN: 50 ml sirup jeruk susu 25 ml sirup nanas 100 grom es batu 50 ml soda hijou t00 mi soda tawar jeruk kupas secukupnya CARA MEMBUAT: Tuang situp jeruk sasu dan situp nanas ke dalam gelos, kemudion masukkan es batu 2. Tambahkan jeruk kupas. Tuang sada tawar dan sada hijau sampai penuh, sa kan segera



### Double Berry GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN: 50 ml sirup blackberry (impor) 100 gram es batu 150 ml jus stroben encer buah koleng secukupnyo CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup blockberry (impor) ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu 2. Tombahkan buah kaleng, Tuang jus stroberi encer sampai penuh, sajikan segera



### Lemon Grass GELAS UKURAN 14 OZ (400 ML) BAHAN. 100 ml sirup lemon 30 ml sirup jeruk nip s t00 gram es batu 150 ml air teh pepermint I potong jeruk lemon doun mint secukupnya CARA MEMBUAT: 1. Tuong sirup lemon don sirup jeruk nipis ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2. Tambahkan potongan lemon dan down mint. Tuong oir teh pepermint sampai penuh, sajikan segera.







## Passionfruit Fresh GELAS UKURAN 12 OZ (350 ML) BAHAN: 75 ml sirup morkiso 100 grom es batu 100 ml soda towar buah markisa secukupnya CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup markisa ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu 2. Tambahkan buah markisa. Tuang sada sampai penuh, sajikan segera.







### Manago Splash GELAS UKURAN 14 OZ (400ML) BAHAN. 75 ml sirup mangga gedong 25 ml sirup markisa 100 grom es batu 100 ml soda tawar buah markisa secukupnya CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup mangga gedong dan sırup markısa ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu-2. Tombahkan buah markisa, tuang sada sampar penuh, sajikan segera.







## Rose Milk GELAS UKURAN 10 OZ (325ML) BAHAN 75 ml sirup rose milk 150 gram es batu 100 ml soda towar CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup rose milk ke dalam gelas, kemudion masukkan es batu. 2. Tuang sada sampai penuh, sajikan segera.











## Strawberry Milk GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN: 75 ml sirup strowberry milk 150 gram es batu 150 ml soda tawar CARA MEMBUAT: 1. Tuong sirup strowberry milk ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu 2. Tuang sada sampai penuh, sajikan segera. 35







GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML)

### BAHAN

50 ml sirup *greenberry* 100 gram es batu 175 ml jus mangga kemasan

- Tuang sirup greenberry ke dolom geias, kemudian masukkan es batu.
- Tuong jus mongga kemasan sampai penuh, sajikan segera.







- Tuang sirup fruit punch (impor) ke dalam gelas, kemudian masukkan sirup jeruk susu.
- Tambahkan es batu. Tuang sodo sompai penuh, sajikan segera.



### Dates Mint Honey GELAS UKURAN 14 OZ (400 ML) BAHAN-BAHAN 30 m saup mint ampor) 40 m modu murna 30 ml strup kurma 100 gram es batu 200 ml sodo towor CARA MEMBUAT: I. Tuang madu mumi ke dalam gelas, kemudian masukkan sirup mint. 2. Tombahkan es botu. Larutkan sirup kurma dengan sada tawar, tuang

sampai penuh, sajikan segera.



# Orange Yoghurt

GELAS UKURAN 6 OZ (200 ML)

### BAHAN:

25 ml strup jeruk susu 75 gram es batu 100 ml *yoghurt* rasa jeruk

- Tuang sirup jeruk susu ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu.
- Tambahkan yoghurt rasa buah jeruk sampai penuh, sajikan segera.



# Coconut Twisty GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN: 50 ml sirup cocopandan 100 gram es batu 100 ml sodo towar 75 gr noto de coco **CARA MEMBUAT:** I. Tuang sirup cocopandan ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2. Tambahkan nata de coco. Tuang soda sampai penuh, sajikan segera.



# Guava Frizz GELAS UKURAN 12 02 (350 ML) BAHAN 50 ml strup meion susu 100 gram es botu 200 mi jus jombu biji segar CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup melon susu ke dalam gelas, kemudion mosukkon es batu. 2. Tuang jus jambu biji segar sampai penuh, sajikan segera.

49

# Apple Twisty GELAS UKURAN 8 OZ (250 ML) BAHAN 40 ml strup green apple (impor) 60 grom es batu 150 ml jus opel kemosan CARA MEMBLAT: 1. Tuang sirup green apple ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2. Tuang jus apei kemasan sampai penuh, sajikan segera. 50

### Kiwi Lemon GELAS UKURAN 14 OZ (400 ML) BAHAN 75 ml sirup lemon 100 gram es botu 200 mi jus kıwı segar (encer) potongan jeruk secukupnya down mint seculupnya CARA MEMBUAT: L. Tuang sirup lemon ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2. Tombahkan potongan jeruk dan daun mint. Tuang jus kom segar sampai penuh, sajikan segera.



# Rainbow Frosty

GELAS UKURAN 12 OZ (350 ML)

### BAHAN:

50 mi strup hijau 150 mi juice mangga 50 ml juice *strawberry* 100 gram es batu

- Tuang sirup hijau ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu.
- Tambahkan juice mangga dan juice strawberry, aduk pelan pelan di bagian antara woma hingga berwarna beda, dan sankan segera.





### Strawberry Float GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN: 50 ml sirup stroberi 100 gram es batu 100 ml soda tawar I scope ice cream vanila buoh stroben secukupnya **CARA MEMBUAT:** 1. Tuang strup stroben ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2 Tambahkan buah strober' yang telah d poteng. Tuang sada sampa, agak penuh tombohkon ice cream di atasnya dan soj kan segera











### BAHAN.

100 ml modu murni 25 ml strup mint (impor) 100 gram es batu 100 ml air putih

- Tuang madu mumi dan sirup mint ke dalam gelas.
- Tambohkan es batu. Tuang air putin sampai penuh, sajikan segera.













# Manggo Greenberry

GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML)

### BAHAN.

50 ml strup greenberry 50 ml jus manggo segar 100 gram es batu 100 ml soda tawar buah kaleng secukupnya

- I. Tuang sirup greenberry ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu-
- 2. Tuang jus mangga dan sada sampai penuh, ben buah kaleng, sajikan segera.



68

### BAHAN:

25 ml strup blackcurrent (impor) 100 gram es batu 100 ml yaghurt rasa meion

- Tuang sirup blackcurrent ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu.
- Tombahkan yoghurt rasa buah meran sampai penuh, sajikan segera.







GELAS LIKURAN 10 OZ (325 ML)

### BAHAN

50 ml strup *brue curação* (impor) 100 gram es batu 100 ml sada tawar 75 ml jus melon stap saji

### CARA MEMBUAT:

- Tuang sirup blue curacaa ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu.
- Tambahkan soda tawar kemudian jus jeruk sampai penuh, sajikan segera.



# Oranges Pome GELAS UKURAN 9 OZ (300 ML) BAHAN 50 m sirup de ima 100 gram es batu 200 m. jus jeruk stap saji CARA MEMBUAT: Tuang sirup delima ke dalam ge as. 2 Tambahkan es batu Tuang us jeruk siop soj sompai penuh sajikan segera.



## Lychee Strawberry GELAS UKURAN 14 OZ (400 ML) BAHAN 50 ml strup lea hijau 50 ml sirup vanila 100 gram es batu 100 ml jus nonos segor 100 ml jus stroben segar (encer) CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup leci dan sirup vanila ke dalam getas 2 Tambankan es batu Tuang us nanos dan jus stroben perlahan sampai penuh saj kan segera











## Orange Manggo

GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML)

### BAHAN:

50 ml sirup mangga 25 ml sirup jeruk 100 gram es batu 150 ml sodo tawar

## **CARA MEMBUAT:**

- Tuang sirup mangga dan sirup jeruk ke dalam gelas.
- Tambahkan es batu. Tuang sada sampai penuh, sajikan segera.



# Peach Yoghurt GELAS UKURAN 7 OZ (225 ML) BAHAN. 25 ml sirup peach (impor) 100 gram es batu 100 ml yoghurt rasa peach CARA MEMBUAT. 1 Tuang sirup peach ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu 2. Tembahkan yoghurt rasa buah peach sampai penuh, sa ikan segera













- Tuang sirup mint dan gula cair ke dalam gelas.
- Tambahkan es batu Tuong us stroberi sompoi penuh, sajikan segera.



















## Fruit Star Frizz

GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML)

### BAHAN.

50 ml sirup *fruit punch* 25 ml sirup jeruk nipis 100 gram es batu 150 ml sada tawar

### **CARA MEMBUAT:**

- Tuang sirup fruit punch dan sirup jeruk nipis ke dalam gelas.
- Tambahkan es batu. Tuang soda sampai penuh, sajikan segera.



## Greenberry Melon GELAS UKURAN 9 OZ (275 ML) BAHAN: 50 ml sirup melon 30 ml sirup greenberry 100 gram es batu 150 ml sodo towar **CARA MEMBUAT:** 1. Tuang sirup melan dan sirup greenberry ke dalam gelas. 2. Tambahkan es batu. Tuang soda sampai penuh, sajikan segera.



# Manggo Green Tea GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN 50 ml sirup mangga (impor) 100 grom es botu 200 ml air teh hijau CARA MEMBUAT: Tuang sirup mangga ke dalam gelas. Tambahkan es batu. Tuang air teh sampai penuh, sajikan segera. 103



## Blue Star GELAS UKURAN 10 02 (325 ML) BAHAN: 70 ml serup blue curacao (impor) 100 gram es batu warna biru 150 ml soda tawar CARA MEMBLAT: I. Tuang sirup biue curocoo ke dalam gelas. 2. Tambahkan es batu warna biru. Tuang sada sampai penuh, sajikan 105 segera.



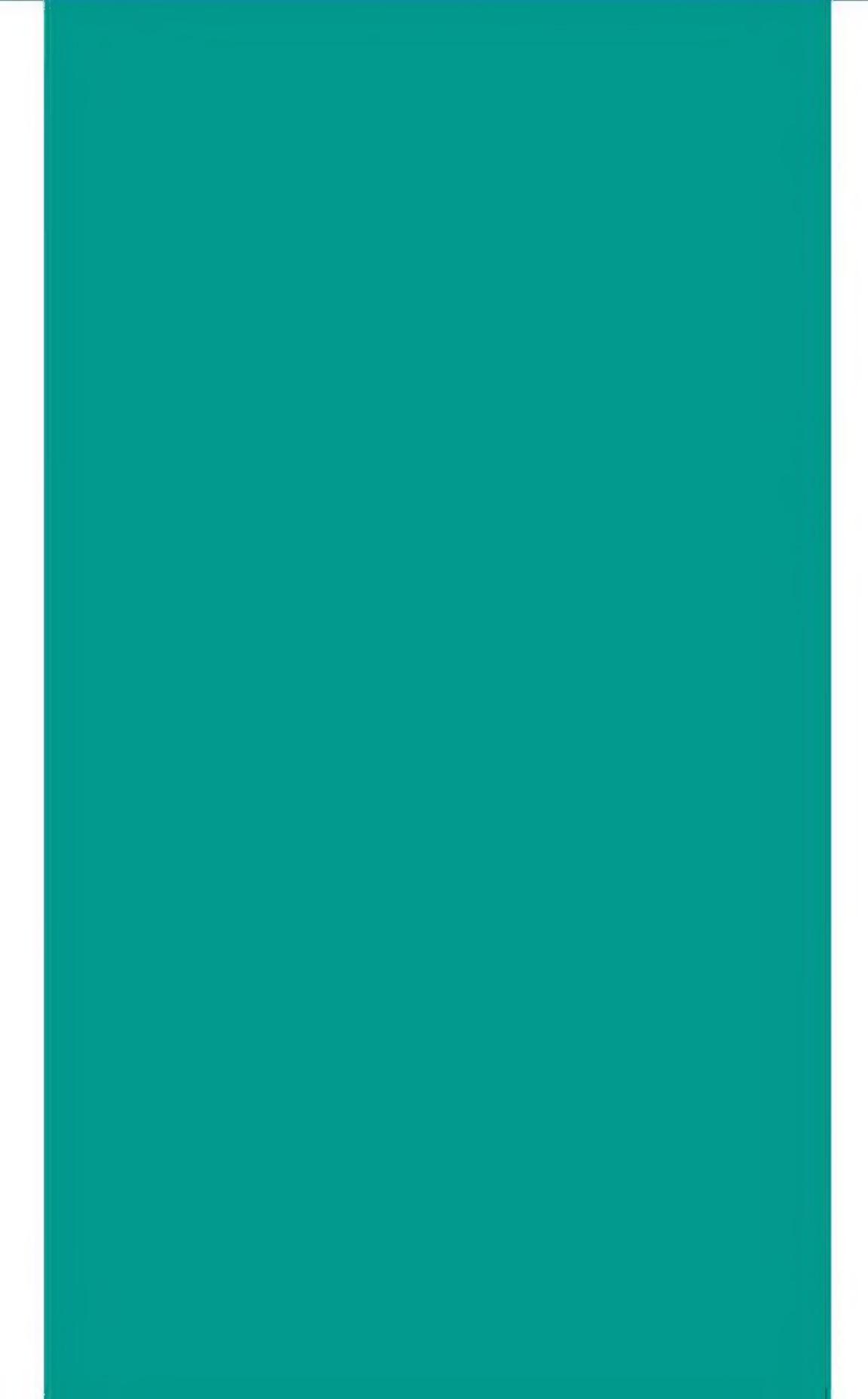
## Guava Frozen GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN. 50 ml sirup jombu biji 20 ml sirup jeruk nipis 100 gram es batu 150 ml sodo tawar CARA MEMBLAT: 1. Tuang sirup jambu biji dan sirup jeruk nipis ke dalam gelas. 2. Tambahkan es batu. Tuang sada 107 sampai penuh, dan sasikan segera











# 100 RESEP MINUMAN The Control of th



Mocktail adalah aneka minuman ringan tetapi tidak beralkohol yang biasa di minum setelah makan. Bisa bersada atau tidak, dan rata-rata mengusung rasa yang manis. Hampir semua bahan bisa kita jadikan mocktail, dari yang berat seperti es krim atau dapat juga dengan buah-buahan, atau bahkan dengan sayur-sayuran, semuanya dapat dijadikan bahan dasar pembuatan mocktail asalkan kita tahu bagaimana memadukannya dengan cairan lain seperti sirup atau soda. Wamanya yang menarik juga menjadikan mocktail sebagai favorit dalam minuman penutup suatu jamuan.

Buku ini memuat 100 resep Minuman Mocktail yang lebih banyak menggunakan sirup untuk kombinasi bahannya. Tampilannya yang tampak menyegarkan ternyata setali tiga uang dengan cita rasanya.

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building, Blok I, Lantai 5 Jl. Palmerah Barat 29 - 37 Jakarta 10270

